



411030S-2021



河南任记食品有限公司企业标准

Q/HRS 0001S-2021

冷冻调理肉滑

2021-05-19 发布

2021-05-19 实施

河南任记食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南任记食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：任磊。

H N
Q B

冷冻调理肉滑

1 范围

本标准规定了冷冻调理肉滑的要求及检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜（冻）猪肉、鸡肉为原料，经解冻或不解冻、清洗、绞肉，加入红薯淀粉、鸡蛋、食用盐、胡椒粉、味精、葱、姜、碳酸钠中的多种，经加水搅拌、包装、冷冻、加工而成的非即食冷冻调理肉滑。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2鲜（冻）猪肉、鸡肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.3红薯淀粉应符合 GB/T 34321 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.4鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.5食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.6胡椒粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.7味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.8葱、姜应清洁、卫生、无腐烂，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.9碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要求	检验方法
性 状	具有本产品应有的性状	将适量样品置于洁净干燥的白瓷盘中，冷冻品须先经自然解冻，在室内自然光下检查色泽、性状、杂质；嗅其气味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气 味	具有本品应有的气味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项目	指标	检验方法
挥发性盐基氮，mg/100g	≤ 15.0	GB 5009.228
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
铬（以 Cr 计），mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123

总汞（以 Hg 计）mg/kg	≤	0.05	GB 5009.17
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
N-二甲基亚硝胺，μg/kg	≤	3.0	GB 5009.26
*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			

2.4 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。

冷冻品贮存温度在-18℃及以下，运输过程温度不高于-12℃。

3 检验

出厂检验项目为感官要求、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以鲜（冻）猪肉、鸡肉为原料，经解冻或不解冻、清洗、绞肉，加入红薯淀粉、鸡蛋、食用盐、胡椒粉、味精、葱、姜、碳酸钠中的多种，经加水搅拌、包装、冷冻、加工而成的非即食冷冻调理肉滑。

根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定制定本标准，作为企业组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南任记食品有限公司

H N
Q B